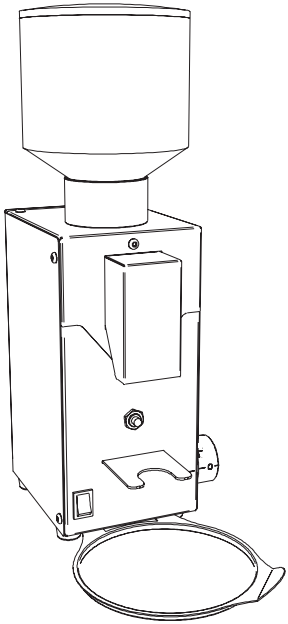
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

BB005

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!

Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

13 - 19 **IT**
20 - 26 **EN**
27 - 33 **FR**
34 - 40 **DE**
41 - 47 **ES**

© 2007 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati
Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - All rights reserved
This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Tous droits réservés
Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten
Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2007 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos
Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA.

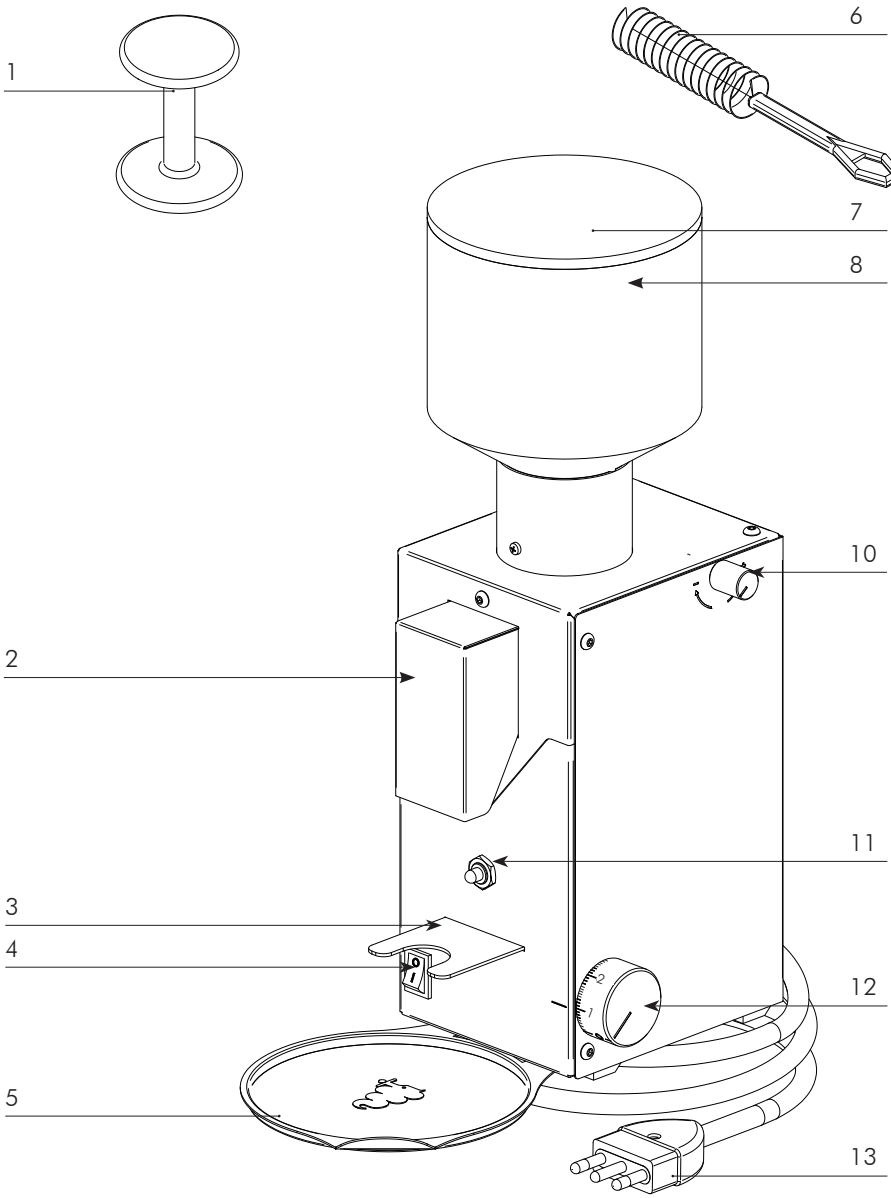


FIG. 01

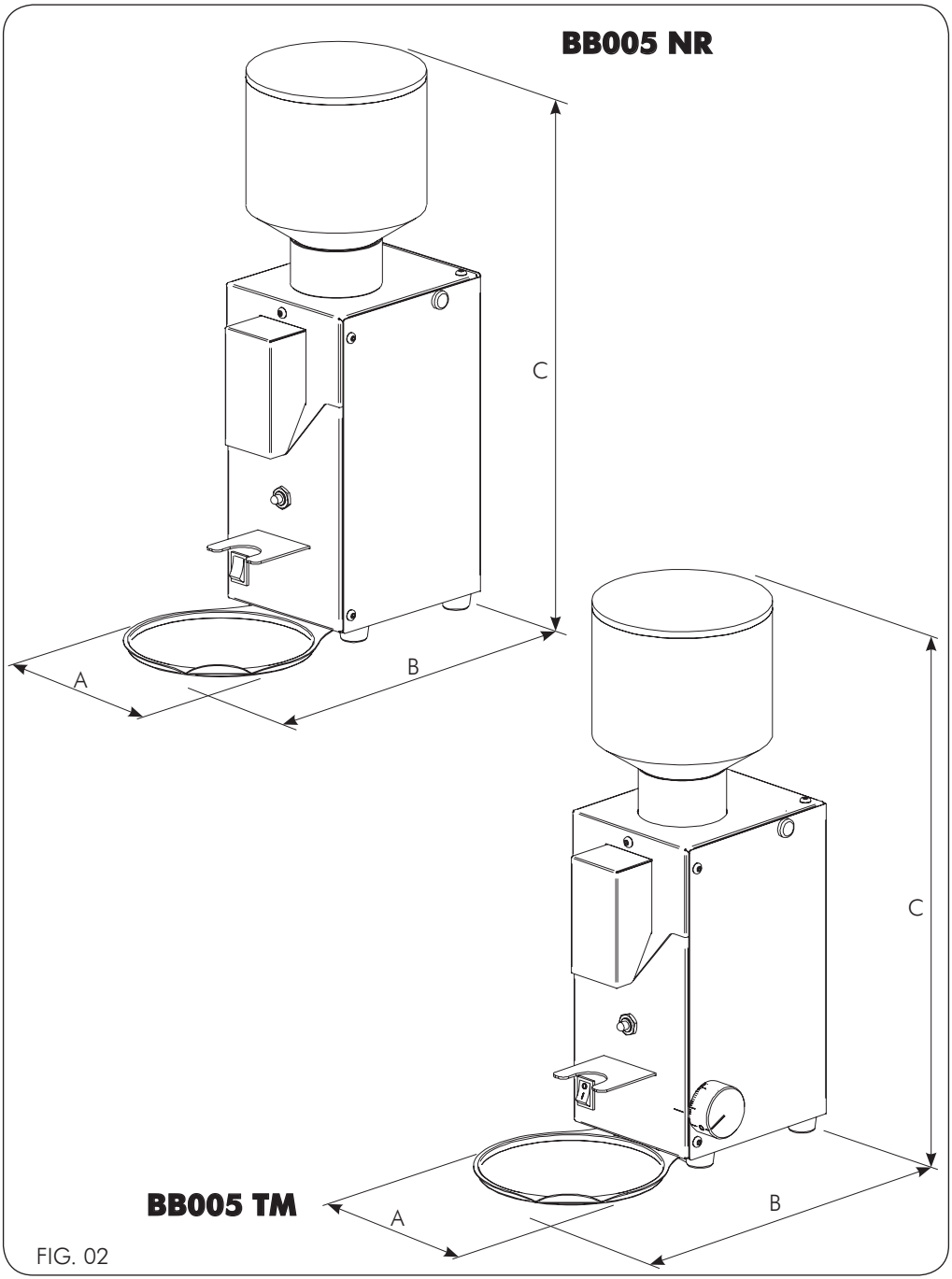


FIG. 02

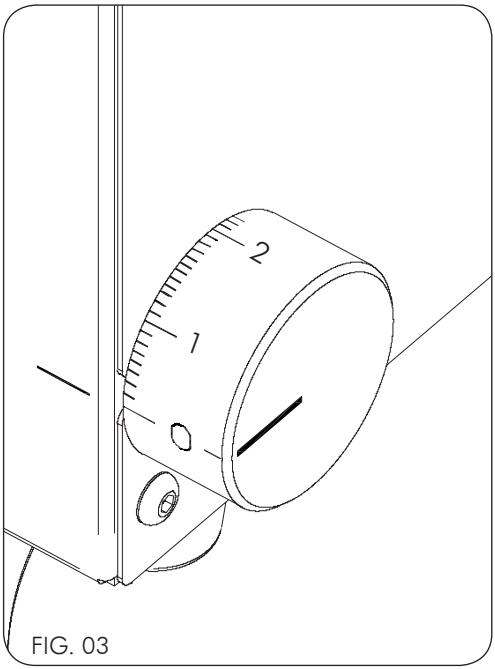


FIG. 03

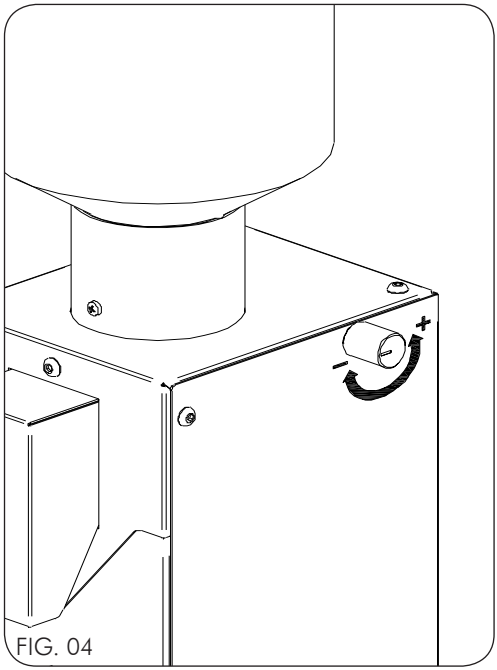


FIG. 04

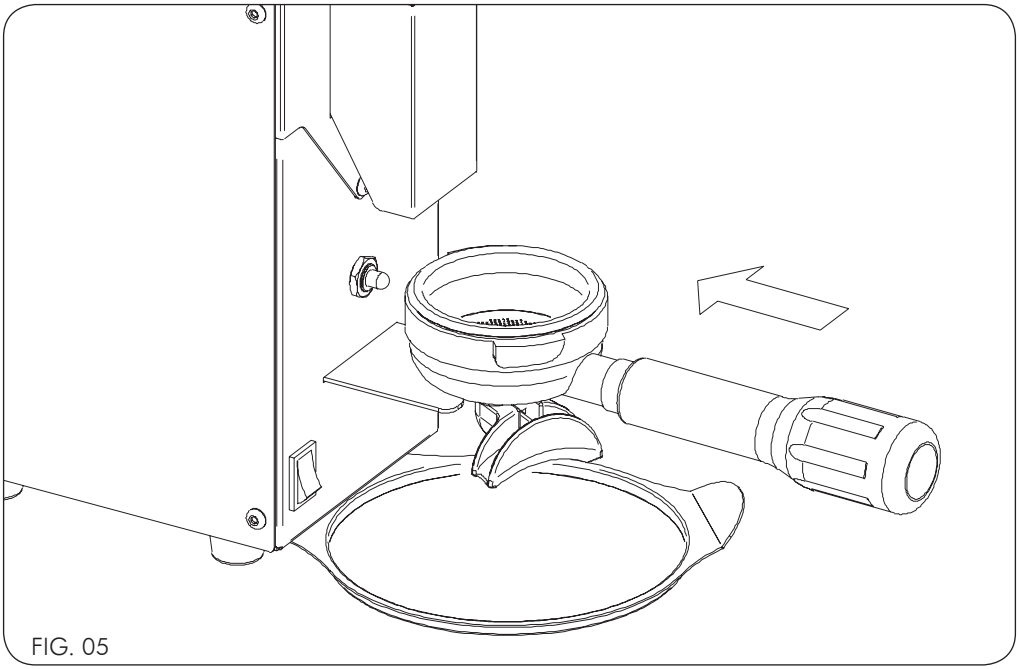


FIG. 05

G.Bezzera
Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE – DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

G. Bezzera Macchine per caffè espresso

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macinadosatore per uso familiare**
Déclarons, sous notre responsabilise, que le produit: **Moulin-doseur à café d'utilisation domestique**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemühlee-dosierer für Hausgebrauch**
Declare under our responsability that the product: **Coffee-grinder-dispenser for household use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Moledor-dosificador para café de uso familiar**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Mohino-distribuidor para café para uso familiar**

BB005

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques
In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
it complies according to the provision the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas:
è conforme segundo quanto prescrito pelas especificas directrizes:

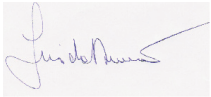
2006/95/CEE
Direttiva Bassa Tensione – Directive Basse Tension – Niederspannungsrichtline
Low Voltage Directive – Directiva Baja Tensión – Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE
Direttiva EMC – Directive EMC – Richtlinie EMC
EMC Directive – Directiva EMC – Diretriz EMC

EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-14, EN 55014
Norme EN armonizzate – Normes EN harmonisée –Harmonisierte EN-Norme
Harmonized EN norms – Normas EN armonizadas – Normes EN Harmonia

Rosate, 15 - 10 -2009

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular
G.Bezzera



La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração pierde su validez si la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.
Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.

Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.
Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.

The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du disfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.
Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et replacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'inviolabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.

Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui :

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales
- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant
- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation
- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)
- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)
- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.
Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.

Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.
Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA, que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.

Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.
- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.
- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).
- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)
- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali 14
1.2 Uso previsto 14

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio 14
2.2 Movimentazione della macchina 14
2.3 Immagazzinamento 14

3 - DESCRIZIONE DEL MACININO

3.1 Descrizione dei comandi 15
3.2 Dati tecnici 15

4 - INSTALLAZIONE DEL MACININO

4.1 Avvertenze 16
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione 16
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica 16

5 - USO DEL MACININO

5.1 Accensione della macchina 16
5.2 Regolazione macinatura 16
5.3 Regolazione delle dosi 16
5.4 Preparazione del caffè 16
5.5 Spegnimento 17

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza 17
6.2 Pulizia della macchina 17
6.3 Corretto smaltimento del prodotto 18

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli 19

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali

- L'impianto elettrico deve essere predisposto a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione del macinino".
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini in modo che non possano giocare con la macchina.

1.2 Uso previsto

I macinatori e macinadosatori si identificano come apparecchi elettromeccanici dedicati alla macinatura e dosaggio del caffè.
Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.
Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina, debitamente protetta, viene imballata in scatole di cartone.

Avvertenze:
- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina può essere movimentata manualmente.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5 e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.
E' ammessa una sovrapposizione massima di due scatole.

3 - DESCRIZIONE DEL MACININO

3.1 Descrizione dei comandi (Fig. 01)

1 Pressino
2 Beccuccio erogatore
3 Staffa portafiltro
4 Interruttore generale
5 Bacinella
6 Pennello pulizia
7 Coperchio tramoggia
8 Tramoggia
10 Manopola
11 Interruttore
12 Manopola regolazione dosatura (versione automatica)
13 Cavo di alimentazione

3.2 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220-240V~ / 50-60Hz	110-120V~ / 50-60Hz
Potenza motore	W	130	130
Larghezza "A"	mm	130	
Profondità "B"	mm	260	
Altezza "C"	mm	400	
Peso netto	kg	4	
Peso lordo	kg	5,5	

4 - INSTALLAZIONE DEL MACININO

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile. Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:
- allacciamento alla rete elettrica.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con un efficiente presa di terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica provvisto di spina.

5 - USO DEL MACININO

5.1 Accensione della macchina

1) Togliere il coperchio (Fig. 01; pos. 7) e inserire il caffè in grani nella tramoggia (Fig. 01; pos. 8).

Attenzione. È vietato l'uso di qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene organi in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti.

2) Chiudere il coperchio (Fig. 01; pos. 7).
3) Inserire la spina nella presa di corrente.
4) Premere l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) (spia sull'interruttore accesa).

5.2 Regolazione macinatura (Fig. 04)

La regolazione della macinatura è un fattore personale e dipende da molte variabili quali temperatura, umidità, qualità del caffè, etc.
La macchina è dotata di regolazione micrometrica del grado di macinatura e viene regolata in fabbrica con grado di macinatura medio.
È possibile variare il grado di macinatura ruotando la manopola (Fig. 01; pos. 10) in senso orario ("**-**") per avvicinare le macine ed ottenere una macinatura più fine; in senso antiorario ("**+**") per allontanarle ed ottenere una macinatura più grossa.

5.3 Regolazione delle dosi (Fig. 03)

(versione automatica BB005TM)

La macchina è dotata di regolazione del tempo di macinatura che varia da un minimo di 2 ad un massimo di 28 secondi.
Agendo sulla manopola regolazione dosatura (Fig. 01; pos. 12) è possibile, prima della macinatura o durante la medesima, variare questo tempo ruotando la manopola regolazione dosatura (Fig. 01; pos. 12) verso il segno "**3**" per aumentare o verso il segno "**0**" per diminuirne la grammatura.
La grammatura ideale per ottenere un ottimo caffè espresso è mediamente di 6/8 grammi per una dose (segno "**1**") e 12/14 grammi per la doppia dose (segno "**2**").

5.4 Preparazione del caffè (Fig. 05)

Versione manuale *BB005NR*

1) Premere l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) (spia sull'interruttore accesa).
2) Posizionare il portafiltro con filtro da 1 o 2 dosi sulla staffa (Fig. 01; pos. 3).
3) Spingere il portafiltro tenendo premuto l'interruttore (Fig. 01; pos. 11) fino al raggiungi-

mento della dose desiderata (Fig. 05).
4) Esercitare una leggera pressione sul caffè contenuto nel portafiltro utilizzando l'apposito pressino (Fig. 01; pos. 1)

Attenzione: la macchina macina il caffè solo quando è premuto l'interruttore (Fig. 01; pos. 11).

Per interrompere la macinatura è sufficiente rilasciare l'interruttore (Fig. 01; pos. 11).

Versione automatica BB005TM

1) Premere l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) (spia sull'interruttore accesa).
2) Ruotare la manopola regolazione dosatura (Fig. 01; pos. 12) selezionando la dose desiderata.
3) Posizionare il portafiltro con filtro da 1 o 2 dosi sulla staffa (Fig. 01; pos. 3).
4) Spingere il portafiltro premendo l'interruttore (Fig. 01; pos. 11) fino al raggiungimento della dose desiderata (Fig. 05).
5) Esercitare una leggera pressione sul caffè contenuto nel portafiltro utilizzando l'apposito pressino (Fig. 01; pos. 1)

Attenzione: una volta premuto l'interruttore (Fig. 01; pos. 11) la macchina continua a macinare il caffè per il tempo preimpostato.

Per interrompere la macinatura non è sufficiente rilasciare l'interruttore (Fig. 01; pos. 11) ma è necessario ruotare la manopola regolazione dosatura (Fig. 01; pos. 12) nella posizione "**0**" oppure spegnere la macchina premendo l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) (spia sull'interruttore spenta).

5.5 Spegnimento

Spegnere il macinino se termina il caffè all'interno della tramoggia, per evitare di fare girare a vuoto il motore e per evitare il surriscaldamento dello stesso (a 100°C interviene la protezione termica del motore che si riarma automaticamente quando la temperatura scende).

Premere l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) (spia sull'interruttore spenta).
Se la macchina dovesse rimanere spenta per un lungo periodo:
1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
2) Svuotare la tramoggia.
3) Riporre la macchina in ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso.

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica estraendo la spina prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Quotidianamente
1) Pulire la bacinella.
2) Pulire la carrozzeria.

Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o deter-

genti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica.

6.3 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto. Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
La spia dell'interruttore generale (Fig. 01; pos. 4) non si accende	Manca energia elettrica all'apparecchio	Verificare che la spina sia correttamente inserita o che il cavo di alimentazione non sia danneggiato
Il flusso del caffè è scarso, troppo freddo o presenta depositi di caffè sul fondo della tazza	Il caffè viene erogato goccia a goccia e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 -Le macine del macinino sono usurate	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa.	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè.

INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General Warning..... 21
1.2 Foreseen use..... 21

2 - TRANSPORT

2.1 Packing 21
2.2 Moving the machine 21
2.3 Storage 21

3 - GRINDER DESCRIPTION

3.1 Description of controls 22
3.2 Technical data..... 22

4 - GRINDER INSTALLATION

4.1 Warnings 23
4.2 Preparation of the plant for installation 23
4.2.1 Connection to the electrical network..... 23

5 - USE OF THE GRINDER

5.1 Turning on the machine 23
5.2 Grinding adjustment..... 23
5.3 Dose adjustment..... 23
5.4 Preparation of the coffee 23
5.5 Turning off the machine 24

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules..... 24
6.2 Cleaning the machine..... 24
6.3 Correct product disposal (electrical and electronic waste)..... 24

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/Solution / Suggestions 26

1 - WARNINGS

1.1 General Warning

- The electrical systems must be prepared by the user according to the indications provided in chapter 4 of this "Grinder installation" booklet.
- The installer cannot modify the pre-existing plant created by the user in any case.
- This instruction booklet is a full part of the machine and must be read carefully by the user before starting up the machine itself
- Keep the booklet for future reference.
- Prepare the earthing of the electrical plant.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine in bare feet.
- Do not connect the electrical power cable to loose extensions or similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not turn on the machine while the electrical power cable is coiled.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.2 Foreseen use

The grinders and measuring grinders are electromechanical devices for grinding and measuring out coffee.
This machine was designed only and exclusively for the uses as above.
All other uses must be considered improper and therefore forbidden by the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by the improper use of the machine.

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The machine, duly protected, is packaged in cardboard boxes.

Warning:
- After the unpacking, make sure that the machine and relevant equipment are complete and undamaged.
- The unpackings must be kept out of the reach of children and disposed at the proper dumps.
- Should you detect damages to the machine or missing pieces in the equipment, do not use the machine and inform immediately the area agent.

2.2 Moving the machine

The machine can be manually handled.

2.3 Storage

The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from +5 to +30 °C and humidity below 70%.
Two cases maximum are allowed, one upon another.

3 - GRINDER DESCRIPTION

3.1 Description of controls (Fig. 01)

1 Presser
2 Nozzle
3 Filter holder bracket
4 Main switch
5 Bowl
6 Cleaning brush
7 Hopper cover
8 Hopper
10 Handle
11 Switch
12 Dosing adjustment handle (automatic version)
13 Power supply cable

3.2 Technical data (Fig. 02)

Power Supply	V~/Hz	220-240V~ / 50-60Hz	110-120V~ / 50-60Hz
Engine power	W	130	130
Width "A"	mm	130	
Depth "B"	mm	260	
Height "C"	mm	400	
Net Weight	kg	4	
Gross Weight	kg	5,5	

4 - GRINDER INSTALLATION

4.1 Warnings

The installation must be carried out by qualified operators according to manufacturer's instructions and laws in force.

4.2 Preparation of the plant for installation

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the equipment. Do not use water jets or install in places where water jets are used. To ensure regular operation, the equipment shall be installed in places with temperature between +5°C and +32°C and humidity not exceeding 70%.
The machine is electrically powered and requires for its operating:
- power supply connection.

4.2.1 Connection to the electrical network

The system is constructed in accordance with current laws and equipped with a protection or automatic main switch with efficient grounding.

The machine is provided with electric cord with plug.

5 - USE OF THE GRINDER

5.1 Turning on the machine

1) Remove the cover (Fig. 01; pos. 7) and insert the coffee grains in the hopper (Fig. 01; pos. 8).

Attention. It is forbidden the use of any material different from coffee grains. The coffee grinder contains moving parts which may be dangerous; it is forbidden to introduce your finger and/or other objects.

2) Close the cover (Fig. 01; pos. 7).
3) Insert the plug into the grid socket.
4) Press the main switch (Fig. 01; pos. 4) (the switch light is on).

5.2 Grinding adjustment (Fig. 04)

Grinding adjustment is a personal factor and depends on many variables such as temperature, humidity, coffee quality, etc.
The machine is provided with micrometric adjustment of the grinding degree and the factory default is a medium grinding degree.
It is possible to change the grinding degree rotating the handle (Fig. 01; pos. 10) clockwise ("-") to move grindstones near to achieve a finer grinding; anticlockwise ("+") to move them away, to achieve a rougher one.

5.3 Dose adjustment (Fig. 03)
(automatic version BB005TM)

The machine is provided with grinding timer, settable from 2 to 28 seconds.
Operating the dosing adjustment knob (Fig. 01; pos. 12) it is possible, before or during grinding, to change this time rotating the dosing adjustment knob (Fig. 01; pos. 12) toward the sign "**3**" to increase or toward the sign "**0**" to decrease the grams.
The ideal number of grams to achieve a good coffee is on average 6/8 for 1 dose (sign "**1**") and 12/14 for two doses (sign "**2**").

5.4 Preparation of the coffee (Fig. 05)

Manual version *BB005NR*

1) Press the main switch (Fig. 01; pos. 4) (the switch light is on).
2) Position the filter holder with 1 or 2-dose filter on the bracket (Fig. 01; pos. 3).
3) Push the filter holder holding the switch pressed (Fig. 01; pos. 11) until you obtain the desired dose (Fig. 05).
4) Exert a light pressure on the coffee contained in the filter holder using the specific presser (Fig. 01; pos. 1)

Attention: the machine grinds the coffee only when the switch is pressed (Fig. 01; pos. 11).

To stop grinding, just release the switch (Fig. 01; pos. 11).

Automatic version BB005TM

1) Press the main switch (Fig. 01; pos. 4) (the switch light is on).
2) Rotate the dosing adjustment knob (Fig. 01; pos. 12) selecting the desired dose.
3) Position the filter holder with 1 or 2-dose filter on the bracket (Fig. 01; pos. 3).
4) Push the filter holder holding the switch pressed (Fig. 01; pos. 11) until you obtain the desired dose (Fig. 05).
5) Exert a light pressure on the coffee contained in the filter holder using the specific presser (Fig. 01; pos. 1)

Attention: once the switch is pressed (Fig. 01; pos. 11) the machine keeps grinding the coffee for the preset time.

To stop grinding it is not enough to release the switch (Fig. 01; pos. 11), it is necessary to rotate the dosing adjustment knob (Fig. 01; pos. 12) to position "0" or to switch off the machine pressing the main switch (Fig. 01; pos. 4) (the switch light is off).

5.5 Turning off the machine

Turn off the grinder if there is no more coffee inside the hopper, to avoid motor operation without load and ensuing overheating (at 100°C the thermal safety of the motor trips; it automatically resets when the temperature decreases).

Press the main switch (Fig. 01; pos. 4) (the switch light is off).
If the machine is not used for a long time:
1) Detach the plug from the grid socket.
2) Empty the hopper.
3) Store the machine in a dry environment, protected from bad weather

6 - MAINTENANCE

To allow the machine to work correctly, follow the maintenance instructions provided below.

6.1 Safety rules

Do not subject the machine to water jets. Disconnect the machine from the electrical power by turning the electrical power network omnipolar knife-switch lever to the resting position 0. Remove the plug and close the water interception tap before carrying out maintenance and/or cleaning work. If the machine is malfunctioning, do not attempt to repair it alone and call the technical assistance service immediately. If the electrical power cable has been damaged, turn off the machine immediately, turn off the water and call the technical assistance service. Do not replace it alone. Carry out cleaning/maintenance when the machine is cold, preferably wearing protective gloves.

6.2 Cleaning the machine

These recommendations are indicative.
Maintenance and cleaning frequency depends on machine use.

Daily
1) Clean the tray.
2) Clean the machine body.

Do not use solvents, detergents or abrasive sponges for washing and cleaning. Clean the machine body with a cloth dampened in water and/or neutral detergents, carefully drying surfaces before reconnecting the machine to the power supply.

6.3 Correct product disposal (electrical and electronic waste)

(Applicable in the European Union countries and those countries with separate waste collection systems).

The sign carried on the product or on its documentation indicates that the product must not be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damage to the environment or to health, caused by unsuitable waste disposal, the user is asked to separate this product from other types of waste and to recycle it responsibly to help the sustainable recycling of material resources.
Domestic users are invited to contact the dealer

where the product was purchased or the local office in charge of this matter for all the information relating to separate waste collection and recycling for this type of product.
Company users are invited to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.
This product must not be disposed of together with other commercial waste.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/Solution	Suggestions
The switch light (Fig. 01; pos. 4) does not turn on	The machine is not powered.	Make sure the plug is correctly inserted and that the power cord is not damaged.
The coffee dispenses insufficiently, is too cold or coffee deposit on the cup bottom	The coffee dispenses drop by drop and the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1 -The coffee grind is too fine. 2 -The coffee into the filter holder is too pressed. 3 -The dose into the filter holder is excessive. 4 -The grinder mills are worn.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 4,it is necessary to call a technician.
The coffee dispenses too abundantly	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1 -The grind of the coffee is too coarse. 2 -The coffee into the filter holder is not pressed enough. 3 -The dose into the filter holder is excessive.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly.

SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux 28
1.2 Utilisation prévu 28

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage 28
2.2 Manutention de la machine 28
2.3 Emmagasinage 28

3 - DESCRIPTION DU MOULIN A CAFÉ

3.1 Description des commandes 29
3.2 Données techniques 29

4 - INSTALLATION DU MOULIN A CAFÉ

4.1 Avertissements 30
4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place 30
4.2.1 Branchement a l'installation électrique 30

5 – UTILISATION DU MOULIN A CAFÉ

5.1 Mise en marche de la machine 30
5.2 Réglage mouture 30
5.3 Réglage des doses 30
5.4 Préparation du café 30
5.5 Extinction 31

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité 31
6.2 Nettoyage de la machine 31
6.3 Elimination correcte du produit (déchets électriques et électroniques) 32

7 - DEPANNAGE

Problème / Diagnostic/Solution / Conseils 33

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux

- Les installations électrique doivent être mises en place par l'utilisateur selon les indications présentes dans le chapitre 4 du présent livret «Installation de la broyeur».
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation déjà existante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent livret d'instructions fait partie intégrante de la machine et l'utilisateur doit le lire attentivement avant de mettre en service la machine.
- Conserver le livret afin de pouvoir le consulter si nécessaire.
- Effectuer la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges provisoires et autres solutions semblables.
- Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.2 Utilisation prévu

Les broyeurs et les broyeurs-doseurs peuvent être assimilés à des appareils électromécaniques permettant la mouture et le dosage du café.
Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les utilisations indiquées ci-dessus.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent est interdite par le constructeur. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages occasionnés par une utilisation impropre de la machine.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine, dûment protégée, est emballée dans des boîtes en carton.

Notice:
- Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.
- Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.
- Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionnaire de zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine peut être manutentionnée manuellement.

2.3 Emmagasinage

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre +5 et +30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.
Il est permis de superposer, au maximum, deux cartons.

3 - DESCRIPTION DU MOULIN A CAFÉ

3.1 Description des commandes (Fig. 01)

1 Tasseur à café
2 Bec verseur
3 Support porte-filtre
4 Interrupteur général
5 Bac
6 Pinceau de nettoyage
7 Couvercle trémie
8 Trémie
10 Molette
11 Interrupteur
12 Poignée de réglage du dosage (version automatique)
13 Câble alimentation électrique

3.2 Données techniques (Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220-240V~ / 50-60Hz	110-120V~ / 50-60Hz
Puissance moteur	W	130	130
Largeur "A"	mm	130	
Profondeur "B"	mm	260	
Hauteur "C"	mm	400	
Poids net	kg	4	
Poids brut	kg	5,5	

4 - INSTALLATION DU MOULIN A CAFÉ

4.1 Avertissements

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine. Ne pas utiliser de jets d'eau ou installer où des jets d'eau sont employés.
Pour garantir le normal fonctionnement, l'appareil doit être installé dans un endroit ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et humidité non supérieure à 70%.
La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:
-connexion au réseau électrique.

4.2.1 Branchement a l'installation électrique

L'installation doit être réalisée en conformité avec les lois en vigueur et doit être équipée d'un disjoncteur ou d'un interrupteur général automatique avec une prise de terre appropriée.

La machine est équipée de câble d'alimentation avec fiche (de prise de courant).

5 – UTILISATION DU MOULIN A CAFÉ

5.1 Mise en marche de la machine

1) Enlever le couvercle (Fig. 01; pos. 7) et insérer le café en grains dans la trémie (Fig. 01; pos. 8).

Attention. Il est interdit d'utiliser tout matériel qui ne soit pas du café en grains. Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'introduire les doigts et/ou autres objets.

2) Fermer le couvercle (Fig. 01; pos. 7).
3) Introduire la fiche dans la prises de courant.
4) Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) (voyant sur l'interrupteur allumé).

5.2 Réglage mouture (Fig. 04)

Le réglage de la mouture est un facteur personnel et dépend de nombreuses variables comme la température, humidité, qualité du café, etc.
La machine est dotée de réglage micrométrique du degré de mouture et est réglée en usine avec un degré de mouture moyen.
Il est possible de varier le degré de mouture en tournant le poignée (Fig. 01; pos. 10) dans le sens des aiguilles d'une montre ("-") pour approcher les meules et obtenir une mouture plus fine ; dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ("+") pour les éloigner et obtenir une mouture plus grosse.

5.3 Réglage des doses (Fig. 03)
(version automatique BB005TM)

La machine est dotée d'un dispositif de réglage du temps de mouture qui varie d'un minimum de 2 à un maximum de 28 secondes.
En actionnant la poignée de réglage du dosage (Fig. 01; pos. 12), il est possible, avant la mouture ou pendant celle-ci, de modifier ce temps en tournant la poignée de réglage du dosage (Fig. 01; pos. 12) vers le signe "**3**" pour augmenter ou vers le signe "**0**" pour diminuer le grammage.
Le grammage idéal pour obtenir un excellent café expresso est en moyenne de 6/8 grammes pour une dose (signe "**1**") et 12/14 grammes pour la double dose (signe "**2**") .

5.4 Préparation du café (Fig. 05)

Version manuelle *BB005NR*

1) Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) (voyant sur l'interrupteur allumé).
2) Positionner le porte-filtre avec filtre de 1 ou 2 doses sur le support (Fig. 01; pos. 3).

3) Pousser le porte-filtre en maintenant enfoncé l'interrupteur (Fig. 01; pos. 11) jusqu'à atteindre la dose désirée (Fig. 05).
4) Exercer une légère pression sur le café contenu dans le porte-filtre à l'aide du tasseur spécifique (Fig. 01; pos. 1)

Attention : la machine moud le café uniquement quand l'interrupteur est enfoncé (Fig. 01; pos. 11).

Pour interrompre la mouture, il suffit de relâcher l'interrupteur (Fig. 01; pos. 11).

Version automatique BB005TM

1) Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) (voyant sur l'interrupteur allumé).
2) Tourner la poignée de réglage du dosage (Fig. 01; pos. 12) en sélectionnant la dose désirée.
3) Positionner le porte-filtre avec filtre de 1 ou 2 doses sur le support (Fig. 01; pos. 3).
4) Pousser le porte-filtre en appuyant sur l'interrupteur (Fig. 01; pos. 11) jusqu'à atteindre la dose désirée (Fig. 05).
5) Exercer une légère pression sur le café contenu dans le porte-filtre à l'aide du tasseur spécifique (Fig. 01; pos. 1)

Attention : une fois enfoncé l'interrupteur (Fig. 01; pos. 11, la machine continue de moudre le café pour le temps configuré.

Pour interrompre la mouture, il ne suffit pas de relâcher l'interrupteur (Fig. 01; pos. 11) mais il est nécessaire de tourner la poignée de réglage du dosage (Fig. 01; pos. 12) en position "0" ou d'éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) (voyant sur l'interrupteur éteint).

5.5 Extinction

Eteindre le moulin s'il n'y a plus de café à l'intérieur de la trémie pour éviter de faire tourner le moteur à vide et pour éviter la surchauffe de ce dernier (à 100°C, se déclenche la protection thermique du moteur qui se réarme automatiquement quand la température descend).

Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) (voyant sur l'interrupteur éteint).
Si la machine devait rester éteinte pendant une période prolongée :
1) Débrancher la fiche de la prise de courant.
2) Vider la trémie.
3) Ranger la machine dans un endroit sec à l'abri des intempéries et réservé à un accès exclusif.

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le fonctionnement correct de la machine, respecter les instructions d'entretien reportées ci-dessous.

6.1 Normes de sécurité

Ne pas employer de jet d'eau sur la machine. Débrancher la machine du secteur en plaçant le levier du sectionneur unipolaire du réseau électrique en position de repos "0", débrancher la fiche et fermer le robinet d'interception de l'eau avant d'effectuer des opérations d'entretien et/ou de nettoyage. En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, éteindre immédiatement la machine, fermer l'eau et contacter le service d'assistance technique. Eviter de le remplacer de façon autonome. Effectuer le nettoyage/l'entretien quand la machine est froide, de préférence en portant des gants de protection pour les mains.

6.2 Nettoyage de la machine

Ces conseils sont à simple titre indicatif, la variation des périodes d'entretien et de nettoyage dépend de l'utilisation qui est faite de la machine.

Une fois par jour

1) Nettoyer la bac.
2) Nettoyer la carrosserie.

Pour le lavage et le nettoyage ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives. Laver la carrosserie avec un chiffon imprégné d'eau

et/ou de détergents neutres en prenant soin de bien sécher les surfaces avant de brancher à nouveau la machine.

6.3 Elimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays disposant d'un système de tri sélectif)

Le label apposé sur le produit ou sur la documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie. Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs privés sont invités à contacter le revendeur chez qui le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage de ce type de produit.
Les utilisateurs des entreprises sont invités à contacter leur propre fournisseur afin de vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.

7 - DEPANNAGE

Problème	Diagnostic/Solution	Conseils
Le voyant de l'interrupteur général (Fig. 01; pos. 4) ne s'allume pas	Le courant n'arrive pas à l'appareil.	Vérifier que la fiche est correctement branchée ou que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
Le débit de café n'est pas suffisant, trop froid o présent dépôt de café sur le fond de la tasse	Le café est distribué goutte à goutte et la qualité du même café n'est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1 -La moulure du café est trop fine. 2 -Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3 -La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4 -Les meules du moulin à café sont détériorées.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans les cas 4, appeler un technicien spécialisé.
Le débit du café est trop abondant	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1 -La moulure du café est trop grosse. 2 -Le café présent dans le porte-filtre n'est pas suffisamment pressé. 3 -La dose présente dans le porte-filtre n'est pas suffisante.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage.

INHALT

1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen 35
1.2 Vorgesehener Gebrauch 35

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung 35
2.2 Transport der Maschine 35
2.3 Lagerung 35

3 - BESCHREIBUNG DER KAFFEEMÜHLE

3.1 Beschreibung der Schaltknöpfe 36
3.2 Technische Daten 36

4 - INSTALLATION DER KAFFEEMÜHLE

4.1 Bemerkungen 37
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation 37
4.2.1 Stromanschluß 37

5 – GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE

5.1 Einschalten der Maschine 37
5.2 Regulierung der Mahlung 37
5.3 Regulierung der Dosierungen 37
5.4 Zubereitung des Kaffees 37
5.5 Ausschalten 38

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften 38
6.2 Maschine reinigen 38
6.3 Korrekte Entsorgung des Produkts (Elektromüll) 39

7 - FEHLERSUCHE

Problem / Diagnostik/Lösung / Vorschläge 40

1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen

- Die elektrische Anlage ist vom Benutzer bereitzustellen. Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel 4 dieser Bedienungsanleitung "Installation der Kaffeemühlen".
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Kaffeemühlen und die Dosierkaffeemühlen sind elektromechanische Geräte zum Mahlen und Dosieren von Kaffee.
Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden.
Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Maschine.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die entsprechend geschützte Maschine wird in Pappkartons verpackt.

Bemerkungen:

- Nachdem die Maschine ausgepackt ist, sollte man sich überzeugen, ob sie nichtbeschädigt und mit allen Zubehörteilen versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial ist entfernt von Kindern zu halten und in einer dafürvorgesehenen Mülldeponie zu entsorgen.
- Sollte die Maschine beschädigt sein oder Teile fehlen, so ist dieselbe nicht zubenutzen und unverzüglich der Gebietsvertragshändler zu benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Maschine kann manuell transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen +5 und +30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden. Es können höchstens zwei Kartons übereinander gelagert werden.

3 - BESCHREIBUNG DER KAFFEEMÜHLE

3.1 Beschreibung der Schaltknöpfe (Abb. 01)

1 Pressvorrichtung
2 Spendertülle
3 Bügel Filterhalter
4 Hauptschalter
5 Schale
6 Reinigungspinsel
7 Trichterdeckel
8 Trichter
10 Knopf
11 Schalter
12 Stellknopf für Dosierung (Automatikmodell)
13 Stromkabel

3.2 Technische Daten (Abb. 02)

Speisung	V~/Hz	220-240V~ / 50-60Hz	110-120V~ / 50-60Hz
Motorleistung	W	130	130
Breite "A"	mm	130	
Tiefe "B"	mm	260	
Höhe "C"	mm	400	
Nettogewicht	kg	4	
Bruttogewicht	kg	5,5	

4 – INSTALLATION DER KAFFEEMÜHLE

4.1 Bemerkungen

Die Installation ist von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze vorzunehmen.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche von ausreichender Größe und Stabilität für den Platzbedarf und das Gewicht des Geräts. Keinen Wasserstrahl benützen oder an Orten installieren, an denen Wasserstrahl benützt wird. Um einen normalen Betrieb zuzusichern muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°C beträgt und die Feuchtigkeit 70% nicht überschreitet. Die Maschine wird mit Strom gespeist und benötigt für ihren Betrieb folgende Anschlüsse:
-Anschluß an das Stromnetz.

4.2.1 Stromanschluß

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen erfolgen und mit einer Sicherung oder einem automatischen Hauptschalter mit wirksamem Erdanschluss ausgestattet sein.

Die Maschine wird mit einer Anschlussschnur mit Stecker geliefert.

5 – GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE

5.1 Einschalten der Maschine

1) Den Deckel (Abb. 01; Pos. 7) entfernen und die Kaffeebohnen in den Trichter (Abb. 01; Pos. 8) füllen.

Achtung. Die Verwendung irgendeines anderen Materials außer Kaffeebohnen ist untersagt. Die Kaffeemühle enthält bewegliche Teile, die gefährlich sein können; das Einführen der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten.

2) Den Deckel (Abb. 01; Pos. 7) schließen.
3) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.
4) Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 4) drücken (die Kontroll-Leuchte auf dem Schalter leuchtet auf).

5.2 Regulierung der Mahlung
(Abb. 04)

Die Regulierung der Mahlung ist ein persönlicher Faktor und ist von vielen Variablen, wie Temperatur, Feuchtigkeit, Kaffeequalität usw. abhängig.
Die Maschine ist mit einer mikrometrischen Regulierung des Mahlgrads ausgestattet und wird im Werk auf den mittleren Mahlgrad eingestellt.
Der Mahlgrad kann durch Drehen den Knopf (Abb. 01; Pos. 10) im Uhrzeigersinn ("-") zur Annäherung der Mühlen und zum Erhalt einer feineren Mahlung und gegen den Uhrzeigersinn ("+") zu ihrer Entfernung und zum Erhalt einer gröberen Mahlung geändert werden.

5.3 Regulierung der Dosierungen
(Abb. 03)
(Automatikausführung BB005TM)

Die Maschine ist mit einer Einstellung der Mahlzeit ausgestattet, die von mindestens 2 bis höchstens 28 Sekunden reicht.
Durch Betätigen des Stellknopfes für Dosierung (Abb. 01; Pos. 12) kann diese Zeit vor oder während des Mahlens geändert werden durch Drehen des Stellknopfes für Dosierung (Abb. 01; Pos. 12) in Richtung des Zeichens "**3**" für die Zunahme oder in Richtung des Zeichens "**0**" für die Abnahme der Grammatur geändert werden.
Die Idealgrammatur für einen ausgezeichneten Espressokaffee beträgt durchschnittlich 6/8 Gramm für eine Dosis (Zeichens "**1**") und 12/14 Gramm für die doppelte Dosis (Zeichens "**2**").

5.4 Zubereitung des Kaffees (Abb. 05)

Manuelles Modell *BB005NR*

1) Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 4) drücken (die Kontroll-Leuchte auf dem Schalter leuchtet auf).
2) Den Filterhalter für 1 oder 2 Kaffees auf dem

Bügel positionieren (Abb. 01; Pos. 3).
3) Den Filterhalter bis zum Erhalt der gewünschten Dosis (Abb. 05) schieben und dabei den Schalter (Abb. 01; Pos. 11) gedrückt halten.
4) Den im Filterhalter befindlichen Kaffee unter Verwendung der entsprechenden Pressvorrichtung (Abb. 01; Pos. 1) leicht drücken

Achtung: die Maschine mahlt den Kaffee nur, wenn der Schalter (Abb. 01; Pos. 11) gedrückt wird.

Zum Unterbrechen des Mahlens genügt es, den Schalter (Abb. 01; Pos. 11) loszulassen.

Automatikmodell *BB005TM*

1) Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 4) drücken (die Kontroll-Leuchte auf dem Schalter leuchtet auf).
2) Den Stellknopf für Dosierung (Abb. 01; Pos. 12) drehen und die gewünschte Dosis wählen.
3) Den Filterhalter mit Filter für 1 oder 2 Kaffees auf dem Bügel (Abb. 01; Pos. 3) positionieren.
4) Den Filterhalter bis zum Erhalt der gewünschten Dosis (Abb. 05) schieben und dabei den Schalter (Abb. 01; Pos. 11) gedrückt halten.
5) Den im Filterhalter befindlichen Kaffee unter Verwendung der entsprechenden Pressvorrichtung (Abb. 01; Pos. 1) leicht drücken

Achtung: Wenn der Schalter (Abb. 01; Pos. 11) einmal gedrückt wurde, mahlt die Maschine den Kaffee für die voreingestellte Zeit.

Zum Unterbrechen des Mahlens genügt es nicht, den Schalter (Abb. 01; Pos. 11) loszulassen, sondern es muss der Stellknopf für Dosierung (Abb. 01; Pos. 12) auf "0" gedreht bzw. die Maschine muss durch Drücken des Hauptschalters (Abb. 01; Pos. 4) (die Kontroll-Leuchte auf dem Schalter geht aus) ausgestellt werden.

5.5 Ausschalten

Die Kaffeemühle ausschalten, wenn kein Kaffee mehr im Trichter ist. Dadurch wird vermieden, dass der Motor leer läuft und dass er sich überhitzt (bei 100°C wird der Wärmeschutz des Motors ausgelöst, der sich bei sinkender Temperatur automatisch rückstellt).

Den Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 4) drücken (die Kontroll-Leuchte auf dem Schalter geht aus).
Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht gebraucht werden sollte:
1) Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
2) Den Trichter entleeren.
3) Die Maschine an einem trocknen und wettergeschützten Ort mit geschlossenem Zugang aufbewahren.

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:

6.1 Sicherheitsvorschriften

Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Täglich

1) Das Schale.
2) Das Gehäuse reinigen.

Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen.

6.3 Korrekte Entsorgung des Produkts (Elektromüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.
Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.
Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.
Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

7 - FEHLERSUCHE

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
Die Kontrollanzeige des Netzschalters (Abb. 01; Pos. 4) schaltet sich nicht ein	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Überprüfen, ob der Stecker korrekt eingesteckt oder das Versorgungskabel beschädigt ist.
Kaffeedurchfluss ist ungenügend, zu kalt oder Kaffeeablagerungen auf Tassenboden	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2 - Der Kaffee in dem Filterträger wurde zustark gepresst. 3 - Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4 - Die Kaffeemühlen sind verschleißt	Im 1.,2.oder 3.Fall kanndas Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den anderen Fällen,d.h. Punkt 4 der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeedurchfluss ist im Überfluss	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3 - Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig.	Im 1.,2.oder 3.Fall kanndie Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales..... 42
1.2 Uso previsto..... 42

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje..... 42
2.2 Desplazamiento de la máquina..... 42
2.3 Almacenamiento..... 42

3 - DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO

3.1 Descripción de los mandos..... 43
3.2 Datos técnico..... 43

4 - INSTALACIÓN DEL MOLINILLO

4.1 Advertencias..... 44
4.2 Predisposición del sistema para la instalación..... 44
4.2.1 Enlace a la red eléctrica..... 44

5 - USO DEL MOLINILLO

5.1 Encendido de la máquina..... 44
5.2 Regulación de la molienda..... 44
5.3 Regulación de las dosis..... 44
5.4 Preparación del café..... 44
5.5 Apagado..... 45

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad..... 45
6.2 Limpieza de la máquina..... 45
6.3 Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos)..... 45

7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

Problema / Diagnósticos de errores/Solución / Sugerencias..... 47

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales

- El usuario debe preparar las instalaciones eléctrica según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente folleto «Instalación de los moledores».
- El instalador no puede en ningún caso modificar el sistema preexistente realizado por el usuario.
- Este folleto de instrucciones forma parte integrante de la máquina y el usuario debe leerlo detenidamente antes de poner en servicio la máquina.
- Guardar el folleto para eventuales futuras consultas.
- Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con pies desnudos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica con alargadores volantes ni similares.
- No desconectar la máquina de la red eléctrica tirando del cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- El aparato no es destinado a ser utilizado por personas, comprendidos a los niños, con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia e/o competencias insuficientes, a menos que no estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no vengan de ella instruís sobre el empleo del aparato.
- Vigilar a los niños de modo que no puedan jugar con la máquina.

1.2 Uso previsto

Los moledores y los moledores-dosificadores son aparatos electromecánicos utilizados para el molido y la dosificación del café.
Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusivamente para las utilizaciones arriba indicadas.
Cualquier otro uso es a considerar como impropio y por lo tanto prohibido por el fabricante. La casa constructora no podrá ser considerada responsable de daños ocasionados por el uso impropio de la máquina.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina, debidamente protegida, viene embalada en cajas de cartón.

Advertencias:
- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse de la perfecta integridad de la misma y asegurarse de la plenitud de las dotaciones.
- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben ser eliminados en los adecuados vaciaderos.
- En el caso que se encontrasen daños en la máquina o faltas en la dotación, no utilizarla máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina se puede desplazar manualmente.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre +5 y +30 °C y humedad relativa no superior al 70%.
Se permite una superposición máxima de dos cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO

3.1 Descripción de los mandos (Fig. 01)

1 Prensador
2 Boquilla de suministro
3 Abrazadera del portafiltro
4 Interruptor general
5 Cubeta
6 Escobilla de limpieza
7 Tapa del alimentador
8 Alimentador
10 Manilla
11 Interruptor
12 Manilla regulación dosificación (versión automática)
13 Cable de alimentación

3.2 Datos técnico (Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220-240V~ / 50-60Hz	110-120V~ / 50-60Hz
Potencia del motor	W	130	130
Ancho "A"	mm	130	
Profundidad "B"	mm	260	
Altura "C"	mm	400	
Peso neto	kg	4	
Peso bruto	kg	5,5	

4 - INSTALACIÓN DEL MOLINILLO

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones abastecidas por el constructor y en respeto a las Leyes vigentes.

4.2 Predisposición del sistema para la instalación

Predisponer el apoyo de la máquina sobre una superficie plana, seca, lisa, robusta y estable. No usar chorros de agua y no instalar en lugares donde se use chorros de agua. Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los +5°C y los +32°C y la humedad no supere el 70%.
La máquina va alimentada eléctricamente y necesita para su funcionamiento de:
-enlace a la red eléctrica.

4.2.1 Enlace a la red eléctrica

La instalación debe realizarse de conformidad con las Leyes vigentes y debe prever un interruptor cortacircuitos o un interruptor general automático con una eficiente toma de tierra.

La máquina viene provista de cordón de alimentación equipado con enchufe.

5 - USO DEL MOLINILLO

5.1 Encendido de la máquina

1) Retire la tapa (Fig. 01; pos. 7) e introduzca los granos de café en el alimentador (Fig. 01; pos. 8).

Atención. Se prohíbe usar cualquier material que no sea granos de café. El molinillo de café contiene órganos en movimiento que pueden ser peligrosos; se prohíbe introducir los dedos y/u otros objetos.

2) Cierre la tapa (Fig. 01; pos. 7).
3) Enchufe la clavija en la toma de corriente.
4) Pulse el interruptor general (Fig. 01; pos. 4) (testigo en el interruptor encendido).

5.2 Regulación de la molienda
(Fig. 04)

La regulación de la molienda es un factor personal y depende de muchas variables como temperatura, humedad, calidad del café, etc.
La máquina está dotada de regulación micrométrica del grado de molienda y viene regulada de fábrica con grado de molienda medio.
Se puede variar el grado de molienda girando la manilla (Fig. 01; pos. 10) en sentido horario ("-") para acercar las muelas y obtener una molienda más fina; en sentido antihorario ("+") para alejarlas y obtener una molienda más gruesa.

5.3 Regulación de las dosis (Fig. 03)
(versión automática BB005TM)

La máquina está dotada de regulación del tiempo de molienda que varía de un mínimo de 2 a un máximo de 28 segundos.
Actuando en la manilla de regulación de la dosificación (Fig. 01; pos. 12) se puede, antes de la molienda o durante la misma, variar este tiempo girando la manilla de regulación de la dosificación (Fig. 01; pos. 12) hacia el signo "**3**" para aumentar o hacia el signo "**0**" para disminuir el gramaje.
El gramaje ideal para obtener un excelente café expreso es de media de 6/8 gramos para una dosis (signo "**1**") y de 12/14 gramos para la dosis doble (signo "**2**").

5.4 Preparación del café (Fig. 05)

Versión manual *BB005NR*

1) Pulse el interruptor general (Fig. 01; pos. 4) (testigo en el interruptor encendido).
2) Posicione el portafiltro con filtro de 1 ó 2 dosis en la abrazadera (Fig. 01; pos. 3).
3) Empuje el portafiltro manteniendo pulsado el interruptor (Fig. 01; pos. 11) hasta conseguir la dosis deseada (Fig. 05).
4) Compacte ligeramente el café que contiene el portafiltro con el prensador correspondiente (Fig. 01; pos. 1)

Atención: la máquina muele el café sólo cuando está pulsado el interruptor (Fig. 01; pos. 11).

Para interrumpir la molienda basta con soltar el interruptor (Fig. 01; pos. 11).

Versión automática BB005TM

1) Pulse el interruptor general (Fig. 01; pos. 4) (testigo en el interruptor encendido).
2) Gire la manilla de regulación de la dosificación (Fig. 01; pos. 12) seleccionando la dosis deseada.
3) Posicione el portafiltro con filtro de 1 ó 2 dosis en la abrazadera (Fig. 01; pos. 3).
4) Empuje el portafiltro pulsando el interruptor (Fig. 01; pos. 11) hasta conseguir la dosis deseada (Fig. 05).
5) Compacte ligeramente el café que contiene el portafiltro utilizando el prensador correspondiente (Fig. 01; pos. 1)

Atención: una vez pulsado el interruptor (Fig. 01; pos. 11) la máquina sigue moliendo el café durante el tiempo preestablecido.

Para interrumpir la molienda basta con soltar el interruptor (Fig. 01; pos. 11) pero es necesario girar la manilla de regulación de la dosificación (Fig. 01; pos. 12) en la posición "0" o apagar la máquina pulsando el interruptor general (Fig. 01; pos. 4) (testigo en el interruptor apagado).

5.5 Apagado

Apague el molinillo si se acaba el café del alimentador, para evitar que gire en vacío el motor y evitar así su recalentamiento (a 100° C se activa la protección térmica del motor que se desactiva automáticamente al bajar la temperatura).

Pulsando el interruptor general (Fig. 01; pos. 4) (testigo en el interruptor apagado).
Si la máquina debe permanecer apagada durante un largo período de tiempo:
1) Desenchúfela.
2) Vacíe el alimentador.
3) Guarde la máquina en un ambiente seco, protegida de la intemperie y de acceso exclusivo.

6 - MANTENIMIENTO

Para consentir el funcionamiento correcto de la máquina, ajustarse a las instrucciones de mantenimiento presentadas a continuación.

6.1 Normas de seguridad

No dirigir chorros de agua contra la máquina. Desconectar la máquina de la línea eléctrica, poniendo la palanca del seccionador omnipolar de la red eléctrica en la posición de reposo 0, desenchufar la clavija de la toma de red y cerrar la llave de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o de limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, abstenerse de intentar repararla por propia cuenta y acudir inmediatamente al servicio técnico. Si se daña el cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y acudir al servicio técnico. Abstenerse de sustituirlo por propia cuenta. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferentemente utilizando guantes protectores para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Estos consejos son indicativos, la variación de los periodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

A diario
1) Limpiar la cubeta.
2) Limpiar la carrocería.

Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes ni esponjas abrasivas. Lavar la carrocería utilizando un paño empapado con agua y/o detergentes neutros procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la línea eléctrica.

6.3 Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)

El marcado en el producto o en su documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con los demás residuos domésticos al final de

su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al medio ambiente o a la salud causados por una eliminación incorrecta de los residuos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y reciclarlo de la manera más responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Se invita a los usuarios particulares a contactar con el revendedor donde ha sido adquirido el producto o con la oficina local encargada de proporcionar todas las informaciones referentes a la recogida selectiva de residuos y el reciclaje de este tipo de producto.
Se invita a los usuarios empresariales a contactar con el propio proveedor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
El piloto del interruptor general (Fig. 01; pos. 4) no se enciende	Falta energía eléctrica para el aparato.	Comprobar que la clavija esté bien enchufada o que el cable de alimentación no esté estropeado.
Distribución del café insuficiente, está demasiado frío o está deposito de café en el fondo de la tacita	El café es distribuido gota agota y la calidad del café non es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1 -El molido del café es demasiado fino. 2 -El café colocado en el porta-filtro está demasiado comprimido. 3 -La dosis presente en el porta-filtro es excesiva. 4 -Las muelas del molinillo están desgastadas.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En los casos 4 es necesaria la intervención del técnico.
Distribución del café demasiado abundante	El café es distribuido demasiado rápidamente y presenta una crema más clara. Causas posibles: 1 -El molido del café es demasiado grueso. 2 -El café colocado en el porta-filtro está poco comprimido. 3 -La dosis presente en el porta-filtro es insuficiente.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido.

NOTE

BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287
Web: www.g.bezzera.it
e-mail: commerciale@bezzera.it

Cod.9941076.03 ed.06/12 rev.00